



はしぜんひょう



ながさきけんりつ
長崎県立
かくなんとくべつしえんがっこう
鶴南特別支援学校

月	火	水	木	金
<p>お正月料理 (9日)</p> <p>お正月には、この一年がめでたく、幸せであるようにと願い、お雑煮やおせち料理を食べます。そこで、3学期の給食スタートは、島原市の郷土料理「貝雑煮」と「なます」を取りいれました。さば節と昆布でとっただし汁で、貝沢山に仕上げます。</p>	<p>全国味めぐりシリーズ 大阪府 (21日)</p> <p>関西では、細かく切った具材をすし飯に混ぜたものを「ばらすし」、その上に刺身をのせたものを「ちらしずし」というのが一般的です。船場汁は、大阪の間屋街にある船場で生まれた料理です。青魚と野菜を煮込んで作る貝だくさんの汁です。給食では、かつおを角切した身を汁に入れます。</p>	<p>お正月料理 9日</p>	<p>10日</p>	
<p>13日</p> <p>せいじんのひ</p>	<p>14日</p>	<p>15日</p>	<p>16日</p>	<p>17日</p>
<p>20日</p> <p>全国味めぐりシリーズ</p>	<p>21日</p>	<p>22日</p>	<p>23日</p> <p>昔の給食</p>	<p>24日</p>
<p>27日</p> <p>トルコライス</p>	<p>28日</p>	<p>29日</p>	<p>30日</p>	<p>31日</p>

長崎を食べようシリーズ ~27-31日~

長崎市 (27日)

トルコライスは長崎で考え出された料理です。ピラフの上にとんかつをのせ、スパゲッティも皿に盛り付けています。給食では、ミンチカツをのせます。

長与町 (28日)

長与そぼろは、浦上そぼろに筍と椎茸を加えたさらに栄養アップおかずです。長与町もみかんがたくさん採れるので、みかん果汁を使って鶏肉を味付けして焼きます。

諫早市 (29日)

はなはじきは、鼻をツーンとはじくほど、からしが効いたねぎの和え物です。給食では、ほんの少しからしを入れてアレンジするのでからくありませんよ。

東彼杵町 (30日)

東彼杵町は鯨を特産品としていて、鯨問屋もあります。この日は、そこから長崎県の学校給食用に加工してもらった「汐鯨スライス」を使って作ります。

壱岐市 (31日)

ひきとおしは、お客様をひきとおすという意味のおもてなし料理です。納豆炒めで使うひきわり納豆も、壱岐市で作られた大豆を使います。